Groupe L.C.D.A

LM Traiteur

Organisatrice de réceptions

09.67.22.75.86

sarlmalylasene@gmail.com

Bienvenue chez LMT,
votre partenaire événementiel

Entreprise familiale et locale, nous organisons vos évènements
depuis plus de 10 ans avec exigence.
Nous sélectionnons des produits de qualités pour vous proposer une cuisine
authentique et généreuse.
Anniversaire, séminaire, réception privée ou professionnelle,
Nous vous accompagnons dans tous vos événements avec une cuisine généreuse et créative.
Notre spécialité : Nos buffets sur mesure, pensés selon vos besoins,
vos thèmes et vos couleurs !
Floral, champêtre, élégant ou festif, chaque détail est soigneusement travaillé.
Nos gourmandises colorées, entièrement faites maison, sont notre coup de cœur...
et souvent le vôtre.
Parce que chaque événement est unique, nous créons des moments qui vous ressemblent.
✨ Votre événement, notre savoir-faire.

Sommaire

Nos planches Page. 4

Formules Cocktails Page.5

Brunchs Page. 6

Portage de repas Page. 7

Les réchauds Page. 8

Nos ateliers Page. 9

Services & préstations Page. 10 et 11

Associations
Professionnels
Particuliers

...

By

Le Metour
Traiteur

Nos planches

prix par personne TTC
minimum 4 personnes

Charcuteries Affinées — 7,50€

Mix de 5 charcuteries affinées par personne

Fromages — 7,50€

Déclinaison de 5 fromages
par personne

Charcuteries & Fromages — 9,50€

Duo de charcuteries et fromages
pain beurre et condiments

Raclette — 12,50€

200gr de fromage en 3 déclinaisons
150gr de charcuteries
200 gr de pommes de terre

la Iodé — 10,50€

Brochette de crevettes marinées,
rillette de poisson au fromage frais
Mini Bun's de saumon fumé ,
roulé breton à la sardine, pesto d'algues et ses toasts

La Végétarienne — 10,50€

Duo de cakes : tomates séchées, féta olive et
courgette curry fromage
Houmous, Mini burger avocado
samoussa chèvre miel épinard

Commande la veille pour le midi et le matin pour le soir

Les Formules Cocktails

Plateau 20 pièces .....27,00€

(Choisissez vos 4 bouchées)

Plateau 30 pièces .....40,00€

(Choisissez vos 6 bouchées)

Plateau 40 pièces .....53,00€

(Choisissez vos 8 bouchées)

Plateau 50 pièces .....65,00€

(Choisissez vos 10 bouchées)

buffet & pièces supplementaires sur demande

Les bouchées salées

Mini bun's saumon ou thon
Cannelé chorizo parmesan
Navette crémeux avocat fromage frais
Cake tomates séchées fêta olives
Cake lardons fromage
Cake curry légumes
Wrap Meditérranéen
Wrap Jambon/saumon/thon
Roulé Breton
Ptit club sandwich
Brochette de saison
Rillette de poisson au fromage frais
Tartare au deux Saumons
Duo de mousses betterave petit pois menthe
Pana-Cotta salée

Toutes nos bouchées sont servis par 5

Le coin des gourmands

Salade de fruits
Cheese cake pomme , poire
Cheese cake fruits rouges
Crème au chocolat
Tiramisu
Pana-cotta sucrée
Verrine tartelette citron
Moelleux chocolat
Cake aux agrumes
Krumchy
Far
Choux garnis pistache framboise
Bana-bread

etc .....

Associations Professionnels Particuliers

Commande au plus tard 48H avant

Les Box et buffet brunch

Box sucrée

2 Cookies maison
6 Crêpes natures
2 Minis muesli Bowls
6 Minis Viennoiseries
2 Gateaux maison du moment
Pains céréales et condiments
2 Boissons fraîches .

Box 2 personnes 34,90€

Box salée

2 Cakes Chorizo parmesan
4 Gauffres pomme de terre fromage
2 Bun's à la rillette de thon
Charcuteries & fromages
2 Minis Buddha Bowls
Pains céréales et condiments
2 Boissons fraîches

Box 2 personnes 34,90€

Box sucrée & salée

4 Gauffres pomme de terre fromage
2 Minis muesli bowls
2 Bun's à la rillette de thon
Salade de fruits frais
6 Minis Viennoiseries
6 Crêpes maison
Pains céréales & condiments
2 Boissons fraîches

Box 2 personnes 39,90€

Buffet Brunch

A partir 25,90€ par pers.

Gauffres pommes de terre fromage, Buns à la rillette de thon, fromages & charcuteries, œufs brouillés, saucisses, crêpes maison, muesli bowls, minis viennoiseries, gateaux maison, salade de fruits frais, pains céréales, boissons fraiches/chaudes, pâte à tartiner, confitures, sirop d'érable, beurre

livraison, mise en place, minimum pour 10 personnes.

Entreprise
Séminaire
Réunion
Déjeuner

*Faîtes vous livrer votre déjeuner

On mange bien sans Perdre de temps !!

Nous proposons un service de portage de repas simple et généreux, pensé pour s'adapter à vos envies et à votre rythme.
Chaque jour, choisissez parmi deux entrées, deux plats et deux desserts, pour composer votre repas à la carte.
Vous pouvez également opter pour :

- **Un plat seul**
- **Une salade**
- **Un menu complet**
- **Part de Tarte salée/quiche**
- **Avec ou sans boisson**

La commande se fait par message ou téléphone, au plus tard avant 10h le jour J, en toute simplicité. Votre commande est préparée selon le stock disponible, puis livrée directement sur votre lieu de travail.

Une solution pratique, gourmande et flexible pour profiter pleinement de votre pause déjeuner sans perdre de temps !!

les menus sont publiés sur nos pages réseaux et envoyés par mail
chaque vendredi pour la semaine suivante,
**livraison effectuée sur Séné entre 11h00 et 12h30 selon secteur*
Tarif et autres secteurs sur demande
Minimum de commande en livraison 30€ ttc

Nos réchauds

A partir de 10,90€ / pers

Paëlla

Rougail Saucisses

Carry de crevettes

Bar à pâtes

Chili con carne

Sauté de volaille

(basquaise/curry/forestier)

Tajine

Blanquette de veau

Couscous

Filet mignon

Parmentier de la mer

ETC ...

On pose & On mange

tous nos plats son servis en réchaud

Nos Ateliers

Nous consulter

L' Ostréicole

(3 par personne) Huitres creuses de la maison Jacob à Séné, servies avec citron, pain de seigle, beurre au sel de Guérande et vinaigre à l'échalotte .

Le Grilladin

(3 par personne) Minis Brochettes cuites à la plancha, Poulet, Porc, Gambas

Le Breton

Assortiment de minis galettes de blé noir roulées

Nos Stands

Nous consulter

Bar a Burger

(1 pièce par personne) Bun's, steack haché pur boeuf cuit au caquelon, cheddar, tomate, salade, frites maison

La Moule' Rie

(800 gr par personne) Moules de Bouchot marinières avec sa portion de frites maison

Le Festivalier

(1 pièce par personne) Véritable Kebab Breton: lamelles de cochon de la maison Pont Romain, oignons de Roscoff, sauce blanche, dans son pain Pita, accompagné de frites maison

Vin d'honneur

Retour de noces

Evènement privé

Nos locations

Devis sur demande

Tonelle / Barnum

Mange debout

sono

Mobilier

Vaisselle

Matériel de cuisine

Tirage Pression

Machine à café grain

Caquelons

Plaque réchauffe galette/crêpe

.....

Nos Prestations de Services

Installation & désinstallation

Montage & démontage

Organisation / Coordination

Livraison

Mise en place de Personnel

Préparez votre évènement on en discute

Date :

Lieu :

Nombre de personnes :

Formule choisi:

Personnel :

Livraison :

Matériel :

Boisson :

Remarque :